

日本のすし職人

藤田 武

(ふじた・たけし)

金多樓寿司 代表

江戸前の味と技を継承しながら、次代の「町のすし屋」をつくる

日本が世界に誇る「すし文化」に注目し、「すし職人」たちの技と心意気を紹介する本コーナー。
第5回目は「金多樓寿司」(東京都千代田区)の藤田武氏の仕事ぶりにアプローチしてみた。



1972年東京都生まれ。他店での修業期間を経て、2002年に「金多樓寿司」に入店。15年には同店を大幅に改装し、さらに精力的に江戸前ずしのあり方を修養中。

藤田氏が握る
アナゴとコハダのすし



江戸時代に町人の街として栄え、現在に至るまでその文化の香りを残しつつづけている東京・神田。その一角に店を構える「金多樓寿司」(創業は1926年)の3代目、藤田武氏は祖父の代から受け継いだ江戸前の技法に自身の個性と現代的な感覚を巧みに融合させ、次代の「町のすし屋」づくりを目指している。

そのために、藤田氏は2015年に大規模な店舗改装に踏み切った。「たんにキレイにするだけでなく、かつて使用していた看板やイスの背板を残すことで、懐かしさも感じられるようにした」と藤田氏。その雰囲気はまさに次世代の「町のすし屋」、リラックスしながら大切な人との食事をゆつくりと楽しむことができるようになっていく。

しており、調味料をはじめとした味付けは極力アッサリさせるようにしている」と藤田氏。たとえば、祖父の代から伝わるシヤリについては「赤酢を使ったもので、幅広い素材に合わせることもできる」と胸を張る。そして、握りに関しては昔ながらの本手返しによって、口ほどだけの良さを追求している。

こうした老舗ならではの味と技は、アナゴの握りにも見事にあらわれている。通常の倍以上の時間をかけて炊き上げたアナゴは、常温でもフンワリと味わい深く仕上がっており、実に美味だ。ちなみに「このアナゴは祖父が店を持つ前、屋台を曳いていた頃に完成させたもので、私も大好きな一品だ」と藤田氏は微笑む。一方で、変化を加えたものもある。「以前のコハダは酢で2、3日ほどシッカリとめっていたが、今は浅めにしてお柔かく仕上げている。伝統も大切だが、今のお客さまがどのような味を好むかということも念頭に置きながら、これからは試行錯誤をつづけていきたい」と力説する。

コロナ禍にあつて、依然として飲食業界は苦境に立たされている。が、藤田氏は「こういう時代だからこそ、ますます人と人が出会ったり、語り合ったりする機会は貴重なものになっている。すし屋は対面商売の極み、お客さまに最高の時間を提供していきたい」と力を込める。江戸前の味と技は、これからの着実に進化を遂げていきそう。

金多樓寿司 東京都千代田区神田須田町2-2-20 Tel 03-3251-7912 www.kanda-kintarou.co.jp

※本コーナーはウェブメディア「すし職人の履歴書」(<https://sushichef.careers>)とのコラボ企画です。より多くのコンテンツをご覧になりたい方はぜひアクセスしてみてください。